

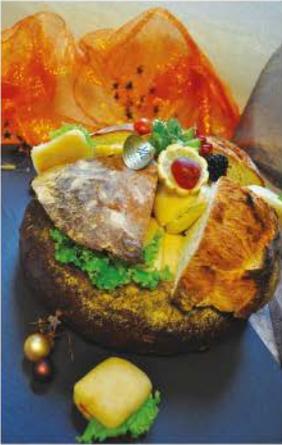
DEHERRIPON

Bouanger - Pâtissier - Glaciers - Chocolatier - Traiteur
A votre service depuis plus de 30 ans.



— Joyeuses Fêtes 2022/2023 —

APÉRITIFS CRÉATIFS



PALMIER FRAÎCHEUR 48,50€/p
Assortiment de 40 mini-faluches garnies salade surimi-crabe, thon, poulet, filet américain (pur boeuf), condiments.

BUISSON APÉRITIF 48,50€/p
70 pièces
Assortiment de pains briochés garnis de charcuterie, salade, crudités, fromage, condiments.



PAIN GARGANTUA
Pain rustique garni de mini-faluches, filet américain (pur boeuf), jambon blanc, hollande, salade surimi-crabe, thon, poulet).

40 mini-pains sandwichs
48,50€/pièce

20 mini-pains sandwichs
27,30€/pièce

LES MISES EN BOUCHE SALÉES



FOURS APÉRITIFS « Cocktail »
Quiche lorraine, quiche saumon, friand-jambon, croissant fromage, pizza, roulé-saucisse.
Plateau de 20 pièces : 16,70€
Plateau de 10 pièces : 8,40€



TOASTS garnis
10 variétés
Plateau de 15 toasts : 20,70€
Plateau de 35 toasts : 45,70€



Mini - **BAGNATS** garnis
filet américain (pur boeuf), jambon blanc, hollande, salade surimi-crabe, thon, poulet.
plateau 20 pièces : 27,60€
plateau 30 pièces : 41,40€

PLATEAU DE WRAPS
poulet, saumon, thon.
plateau 12 pièces : 8,95€
plateau 24 pièces : 17,90€

Pour vos « cocktail dînatoire », n'hésitez pas, nous sommes là pour vous conseiller...

LES ENTRÉES SAVOUREUSES

COQUILLE NOIX

SAINT-JACQUES 8,95€/p

Garnie de noix St Jacques à la sauce fine champagne, et crête de coq feuilletée maison.

FEUILLETÉ SUPRÊME

DE VOLAILLE 5,40€/p

Vol au vent feuilleté « maison » avec filet de poulet, béchamel, champignons.

CRÊPE FORESTIÈRE 3,50€/p

Garnie au jambon, béchamel et aux champignons frais.

CRÊPE SAUMON FUMÉ 4,50€/p

Garnie d'épinards à la crème et de fromage rapé.

CRÊPE AU JAMBON ET POIREAUX À LA CRÈME 3,50€/p

Garnie de béchamel et fromage râpé.

COQUILLE FROIDE AU

SAUMON 5,40€/pièce

Salade de thon, surimi-crabe, œuf, salade, tomate.



LES PAINS SURPRISES

CHARCUTERIE :

Jambon blanc fumé, crème de foie, rosette, jambon d'Ardenne.

64 sandwiches (8 à 12 pers) : 32,90€

30 sandwiches (4 à 6 pers) : 21,70€

FROMAGE :

Hollande, comté, roquefort, ail et fines herbes.

64 sandwiches (8 à 12 pers) : 32,90€

30 sandwiches (4 à 6 pers) : 21,70€

MÉLANGE : Fromage, charcuterie.

64 sandwiches (8 à 12 pers) : 32,90€

30 sandwiches (4 à 6 pers) : 21,70€

FRAÎCHEUR :

Jambon, œufs, salade, mayonnaise.

64 sandwiches (8 à 12 pers) : 34,65€

30 sandwiches (4 à 6 pers) : 24,20€

OCÉAN :

Salade surimi-crabe, saumon fumé, thon.

64 sandwiches (8 à 12 pers) : 37,95€

30 sandwiches (4 à 6 pers) : 25,80€

FERMIER :

Préparation fraîcheur, salade de filet de poulet, filet américain (pur boeuf).

64 sandwiches (8 à 12 pers) : 34,65€

30 sandwiches (4 à 6 pers) : 24,20€



BÛCHES DE NOËL

Nos bûches « TRADITIONNELLES » 4,35€ /part - 4 / 6 / 8 personnes

BÛCHE CRÈME AU BEURRE

Crème au beurre allégée, génoise, biscuit sablé.
café / chocolat / praliné / framboisier.

BÛCHE MERVEILLEUX

Meringue garnie d'une chantilly légère au chocolat recouverte de paillettes de chocolat noir.

BÛCHE SAINT HONORÉ

Fond de pâte feuilletée, crème pâtissière avec ananas chantilly, petits choux caramélisés fourrés, crème pâtissière vanille.

Nos bûches « MOUSSES » & entremets festifs 4,60€ /part - 4 / 6 / 8 personnes

BÛCHE CHOCOLATINE

Mousse légère aux 3 chocolats (blanc, lait, noir), biscuit chocolat, glaçage chocolat

BÛCHE FLEUR DES NEIGES

Mousse chocolat blanc, craquant chocolat, palet de framboises, moelleux chocolat.

BÛCHE ALLIANCE FRUITS ROUGES

Farandole de mousses aux 3 fruits rouges, crémeux vanille, biscuit viennois amande.

BÛCHE MARBRÉE CACAHUÈTE

Mousse chocolat lait, caramel-cacahuète, sablé breton et biscuit chocolat.

BÛCHE PERLE D'AFRIQUE nouveauté

Craquant café, biscuit amande café, confit de banane, chantilly et glaçage café.

BÛCHE CROQUANTINE

Dacquoise noisettes, croustillant praliné, mousseline noisettes, moelleux chocolat et mousse chocolat.

BÛCHE DÉLICE DU VERGER nouveauté

Streusel (croustillant) amande, biscuit dacquoise coco, compotée de fruits rouges et mousseux mangue abricot.

BÛCHE CASSE-NOISETTE nouveauté

Croustillant et dacquoise pralinée noisette, confit caramel, biscuit, mousse et chantilly noisette.



LES INDIVIDUELLES

Bûchettes TRADITIONNELLES

Chocolat, café, grand-marnier, praliné
3,70€/p

Bûchettes MOUSSES

Alliance fruits rouges, chocolatine, fleur des neiges, croquantine, délice du verger, casse-noisette, perle d'Afrique 3,95€/p

Les MIGNARDISES

Notre assortiment 20/25 variétés
Plateau 20 pièces : 22€
Plateau 40 pièces : 44€



ENTREMETS NOUVEL-AN TRADITIONNELS :

HORLOGES NOUVEL-AN VILLAGES MONTAGNARDS

Café / Chocolat / Praliné / Framboisier
4 / 6 / 8 personnes : 4,35€ / la part



BÛCHES GLACÉES

6 personnes : 26,20€

BÛCHE FRAMBOISINE

Sorbet framboise,
glace vanille, meringue,
coulis fruits rouges.

BÛCHE NEGESCO

Glace vanille, glace
chocolat, fond meringué,
croquantine, glaçage
chocolat.

BÛCHE PISTACHE FRAMBOISE

Sorbet framboise, dacquoise
amande, crème glacée
pistache, meringue et brisures
de pistaches torréfiées.

BÛCHE MARBRÉE C A R A M E L

Brisures de Spéculoos
et dacquoise
amande.



Mais aussi ! 6 personnes : 27,50€

LOURS DE NOËL

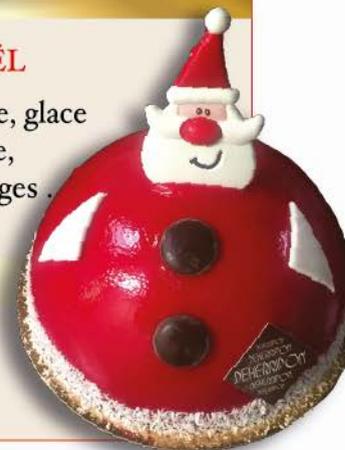
Glace vanille, glace chocolat, fond
meringué, croquantine, glaçage chocolat.

LIGLOO

Glace vanille-sorbet passion,
coulis fruits rouges, meringue
et dacquoise coco.

PÈRE NOËL

Sorbet framboise, glace
vanille, meringue,
coulis fruits rouges.



Corbeille gourmande glacée 6 personnes : 27,50€

Corbeille nougatine glacée vanille,
assortiment de 12 boules glacées (6 parfums).



LES INDIVIDUELLES

Bûchettes Glacées
vanille-caramel, vanille-
passion, pistache-framboise.
3,95€ / pièce

Glaces en fête
Le bonhomme de neige : vanille, chocolat,
croquantine / Le Père Noël : sorbet framboise-
vanille, coulis de fruits rouge 3,95€ / pièce



COQUILLES DE NOËL

FABRICATION ARTISANALE DEPUIS 7 GÉNÉRATIONS

LA
TRADITION
C'EST SI
BON!

TRADITIONNELLE AU SUCRE

«Qualité extrafine »

Sucre ou sucre raisins

250 grs	4,70€
500 grs	9,40€
750 grs	14,10€
1kg	18,80€



« EXTRAFINE AU LAIT »

lait , lait -raisins,
pépites-chocolat

500 grs	8,35€
1kg	16,70€

« SURFINE »

sucré ou
sucré -raisins

500 grs	8,40€
---------	-------



« SOURIEZ C'EST L'ÉPIPHANIE »

Découvrez nos galettes garnies



FRANGIPANE

poudre d'amande de Californie

4 personnes	: 12,80€
6 personnes	: 19,20€
8 personnes	: 24,00€
10 personnes	: 29,90€

POMMES

4 personnes	: 12,80€
6 personnes	: 19,20€
8 personnes	: 24,00€
10 personnes	: 29,90€



MAIS AUSSI 3,40€/ la part

Crème pâtissière chantilly aux ananas ou framboises
Crème pâtissière chantilly / Crème pâtissière / Chocolat / L'Orientale
(frangipane aux 4 épices), Pistache-Framboise.

et votre gourmandise vous récompensera !!!



PIÈCES EN NOUGATINE

Pour vos communions, mariages, anniversaires, différents modèles de pièces montées sont en photo dans notre catalogue au magasin.

CORBEILLE NOUGATINE :
à partir de 10 personnes (max 15 pers.)
4,60€/part

Assiette en nougatine garnie de profiteroles et de truffes chocolat « maison »

soit en version pâtissière :
4 choux fourrés de crème mousseline vanille.

soit en version glacée :
3 profiteroles fourrées de glace vanille

sauce chocolat offerte pour les 2 versions

SEAU DE CHAMPAGNE :
à partir de 10 personnes (max 15 pers.)
4,95€/part

Seau en nougatine garni d'une bouteille en chocolat et de profiteroles

soit en version pâtissière :
4 choux fourrés à la crème mousseline vanille.

soit en version glacée :
3 profiteroles fourrées de glace vanille



NOS PLAISIRS D'OFFRIR

NOS CHOCOLATS « MAISON »
BALLOTINS GARNIS :

250grs 13,95€

375grs 20,90€

500grs 27,90€

1kgrs 55,80€

Truffes / Mendiants

Tuiles chocolat noir - amandes

Tuiles chocolat lait - amandes

30,50€/100grs

Bouteilles de Champagne

Bonbonnière

GAUFRES « MAISON »

6,00€/ paquet de 5 gaufres

fabrication maison artisanale

Vanille - Vergeoise - Cointreau - Spéculoos

MACARONS GARNIS 1,10€ / pièce

Vanille, chocolat, caramel beurre salé, framboise, citron, pistache, spéculoos.

FOURS SUCRÉS « MAISON »

Mini palet de dame, langue de chat, sablé cerise, cookies, muffins, fours amandes pistache, à l'orange et sablé diamant.

3,80€/100 grs

DEHERRIPON

9 rue Racine 59200 Tourcoing - 03 20 94 52 51
contact@boulangerie-deherripon.fr

HORAIRES D'OUVERTURE pour les fêtes

24 décembre : 7h à 18h sans interruption
25 décembre : FERMÉ
26 décembre : FERMÉ
31 décembre : 7h à 18h sans interruption
1er janvier 2023 : FERMÉ
2 janvier 2023 : FERMÉ



Nous vous suggérons de passer votre commande de façon définitive, et de la régler en totalité.
Sur votre bon de commande, l'heure de retrait sera mentionnée, veuillez en tenir compte.
Les commandes payées seront à retirer sous la tonnelle.
Attention : pas d'encaissement sous la tonnelle.

Nous nous réservons le droit de modifier nos tarifs selon les cours du marché.

JOYEUSES FÊTES À TOUS

Catherine, Yves-Antoine DEHERRIPON et toute notre équipe.

©Boulangerie Deherripon
2022/2023.
Prix susceptibles d'être modifiés
sans préavis.
Les photos sont des suggestions
de présentation.
Toute reproduction interdite.
Création et impression
Créa Etc 06 727 440 27.